L’extracteur de jus Champion – l’original

L’extracteur performant pour jus de fruits et légumes frais



Recommandé par le Dr. Walker, il fait ses preuves depuis 1955! La technique d’extraction est décisive. À gauche: le massicot du Champion.

Une qualité de jus plus élevé grâce à une technique d’extraction parfaite

Son massicot est spécialement conçu pour une extraction qui conserve au maximum les substances vitales. Les fruits et légumes à presser sont d’abord finement râpés et puis directement pressés. Il en résulte un jus plus dense, plus homogène, à la saveur plus sucrée, plus riche et plus corsée.

Un rendement élevé et une utilisation facile

C’est la caractéristique d’un bon extracteur que d’extraire le plus de jus possible et d’être simple et rapide à manipuler et à nettoyer. Champion réussit parfaitement cet exploit, ce n’est donc pas étonnant qu’il dure depuis 1955!

Un fonctionnement silencieux

Vous pouvez aisément continuer votre conversation pendant l’extraction.

Tout y passe…

Tous les fruits et légumes, par exemple oranges, pamplemousses, ananas, pommes, melons, kiwis, baies, raisins, carottes, tomates, betteraves rouges, céleris, céleris-branches, choux, épinards, fenouils, courges, concombres etc. A combiner avec des denrées dures comme le persil, l’ortie, les graminées, la dent-de-lion…

Plus qu’un extracteur!

En outre, utilisez votre Champion pour confectionner des glaces aux fruits, sorbets, purées – sans sucre ajouté - mais tellement douces et appréciées (purée de pommes fraîche, purée de carottes, purée de noix etc.), bouchées énergétiques (purée de fruits secs et noix), repas de bébé et de senior etc. Vous et vos invités allez vous régaler!

Un investissement qui paye pendant des décennies!

Domaines d’utilisation

Le moteur très résistant est conçu pour être utilisé des heures durant. Le Champion peut ainsi servir dans les ménages, du célibataire à la famille nombreuse, dans les bars à jus, les restaurants, les magasins bio, les salles de pause et les cantines.

Données techniques:

1400 t/min, poids 11.7 kg, longueur 46, largeur 19.5, hauteur 34 cm - le Champion rentre, récipient pour la pulpe inclus, exactement sur la surface de cuisine agencée (norme 60cm), entonnoir ∅5cm env. Le jus et la pulpe sortent séparément, il faut préparer un récipient pour chaque sortie.

L’équipement standard de l’extracteur de jus Original Champion:

2 filtres à jus (fin et gros), élément pour broyer. Manuel d’utilisation. Boîtier blanc.

24 mois de garantie

L’extracteur de jus Champion a été le deuxième vainqueur ex aequo lors du test de la Stiftung Warentest en juillet 2003. Bonne note pour la durée de conservation du jus et le haut rendement.



***Le Champion:* combine un rendement élevé à haute teneur en substances vitales avec la rapidité de l’ extraction et du nettoyage.**

– solide & résistant

- facile à utiliser

- abordable

Accessoires supplémentaires:

Cruche en verre résistant d’un litre avec échelle de mesure et poignée



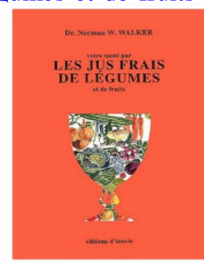
Moulin à céréales



avec élément en acier pour moudre tous les grains de céréales sauf le maïs. Ne convient pas aux oléagineux comme les noix, le sésame etc.

Le livre qui va avec:

La nature nous met à disposition une incroyable force vitale. Donnez une chance à votre corps avec les recettes de jus du Dr. Walker. « Les jus de légumes et de fruits frais » par le le Dr. Norman Walker. Poche



www.kunzvital.ch KUNZ’ Vitalprodukte, Postfach 54, CH-8493 Saland, Tel. 044 796 22 07, Fax -05